

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Snack bar merupakan makanan yang cukup populer dan mulai berkembang pesat, dikarenakan *snack bar* merupakan camilan sehat yang praktis sehingga digemari oleh masyarakat. *Snack bar* didefinisikan sebagai produk makanan ringan yang memiliki bentuk batang dan merupakan campuran dari berbagai bahan seperti sereal, buah-buahan, kacang-kacangan yang diikat satu sama lain dengan bantuan agen pengikat (Sarifudin, 2015). *Snack bar* dapat terbuat dari berbagai macam bahan seperti tepung kedelai, tepung kacang hijau, atau *rice puff*. *Rice puff* terbuat dari beras, biasanya dibuat dengan memanaskan butir beras dengan tekanan dan suhu tinggi. *Rice puff* biasa digunakan untuk makanan ringan, sereal sarapan dan makanan yang populer di beberapa bagian di dunia (Hasanah, 2010). *Rice puff* pada umumnya terbuat dari beras putih, jenis beras lain yang dapat dimanfaatkan pada pembuatan *rice puff* adalah beras merah untuk pembuatan *snack bar*.

Beras merah merupakan beras yang pemanfaatannya masih kurang di Indonesia, sedangkan beras merah memiliki komponen-komponen yang dibutuhkan oleh tubuh seperti karbohidrat, antioksidan, vitamin, serat, dan sebagainya. Beras merah memiliki kelebihan jika dibandingkan dengan beras putih, karena beras merah memiliki senyawa antosianin yang bermanfaat bagi tubuh manusia, serta kandungan serat yang lebih tinggi dari beras putih. Antosianin adalah senyawa fenolik yang termasuk dalam kelompok flavonoid yang berperan penting, baik bagi tanaman itu sendiri maupun bagi kesehatan manusia. Kandungan antosianin pada setiap gram

padi beras merah masih sangat beragam dan berkisar antara 0,34– 93,5 μg (Indriyani dkk, 2013).

Pengolahan beras merah pada umumnya hanya dimasak menjadi nasi merah, sedangkan beras merah dapat dimanfaatkan lebih lanjut menjadi *snack*/makanan ringan. Produk inovasi olahan beras merah dapat berupa “Snackbite” yaitu *snack bar* beras merah. Kelebihan yang dimiliki beras merah dapat dimanfaatkan sebaik-baiknya sebagai camilan sehat yang bermanfaat bagi tubuh mengingat pemanfaatan beras merah di Indonesia juga masih sangat kurang.

Snack bar dewasa ini merupakan makanan yang cukup populer dan mulai berkembang pesat, dikarenakan *snack bar* merupakan cemilan sehat yang praktis sehingga digemari oleh masyarakat. Kesadaran masyarakat akan kesehatan membuat produk ini memiliki peluang bisnis yang cukup baik.

1.2. Tujuan Penulisan

1. Menciptakan sebuah inovasi produk pangan berbasis komoditi lokal yaitu beras merah sebagai bahan baku dalam pembuatan camilan sehat
2. Meningkatkan nilai gizi camilan dengan cara menggunakan beras merah sebagai bahan baku produk